

## Golden Dalgona Drink

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 2 Personen

Niveau: einfach

### Zutaten

#### Für die Gewürzmilch

500 ml Weihenstephan Frische Milch

1 TL Lebkuchengewürz (alternativ eine ähnliche Gewürzmischung, z. B. mit Zimt, Kardamom, Nelken, Muskatnuss, Orangenschalen, Sternanis etc.)

1 TL Rohrzucker oder Ahornsirup

#### Für das goldene Sahnetopping

100 ml Weihenstephan Schlagrahm 32 %

optional 1 TL Rohrzucker

1 gehäufte TL Goldene-Milch-Gewürzmischung (Kurkuma, Ingwer, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Zimt)

1 Prise Zimt zum Bestreuen

### Zubereitung

Für die Gewürzmilch die Milch mit dem Lebkuchengewürz und dem Rohrzucker oder Ahornsirup verrühren und bei Bedarf erwärmen. Milch in zwei Gläser geben.

Für das goldene Topping die Sahne steif schlagen, nach Belieben den Rohrzucker einrühren und zum Schluss die Gewürzmischung dazugeben. Topping auf die Milch geben, mit etwas Zimt bestreuen und servieren.